

DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
Amanida d'arròs amb blat de moro, pastanaga i olives Filet de gall al forn amb ceba Fruita del temps	<b>PÍCNIC</b>	Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de porc amb salsa jardineria (*) Fruita del temps	Llenties • estofades amb verdures Trita de patates Enciam i pastanaga iogurt ◆	Crema tèbia de pastanaga amb crostonets Vedella amb suc Fruita del temps
DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Minestra de verdures Botifarra a la planxa Tomàquet amanit amb oli d'oliva i orenga Fruita del temps	Amanida completa (enciam, tomàquet, olives, pastanaga i remolatxa) Paella Fruita del temps	<b>PÍCNIC</b>	Crema tèbia de porro i pastanaga amb crostonets Bacallà arrebossat Enciam i tomàquet Fruita del temps	Cigrons • saltats amb all i espècies Trita a la francesa Enciam i blat de moro iogurt ◆
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Sopa freda de sindria i tomàquet amb crostonets Espaguetis bolonyesa Fruita del temps	Amanida de mongetes seques amb tomàquet, olives negres i vinagreta Trita de tonyina amb patates xips Enciam i tomàquet iogurt ◆	<b>PÍCNIC</b>	Amanida d'arròs amb enciams, tomàquet, pastanaga i olives Llom amb samfaina Fruita del temps	Amanida russa (patata, pastanaga, mongeta tendra i tonyina) Pizza de pernil dolç i xampinyons Fruita del temps
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Crema de carbassó amb crostonets Bistec de vedella a la planxa Amanida de tomàquet Fruita del temps	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i pernil dolç) Llom amb salsa de tomàquet Fruita del temps	<b>PÍCNIC</b>	Amanida de llenties amb tomàquet, ceba i pebrot verd amb salsa vinagreta Filet de lluç arrebossat gelat	Amanida completa (enciam, tomàquet, tonyina, olives, pastanaga i remolatxa) Macarrons amb salsa carbonara (*) Fruita del temps

**(\*) Salses**

Carbonara: llet, bacó i formatge

Napolitana: salsa de tomàquet, orenga i formatge ratllat

Marinera: ceba, tomàquet i pebrot vermell

Jardineria: sofregit de ceba i tomàquet, pèsols i pastanagues

Bolonyesa: carn de vedella trinxada, salsa de tomàquet, orenga i formatge ratllat

**El picnic consisteix en un entrepà i una peça de fruita. Els nens i nenes han de dur l'aigua en una cantimplora.**

• Llegums ecològics ◆ Iogurt de "La Fageda" ▲ Verdura de temporada

1. L'escola ofereix també pa (elaborat en un forn artesanal del poble), crema de verdures variades i un buffet d'ingredients per confeccionar una amanida completa.

2. La carn és denominació d'origen Catalunya, menys la de xai que és de Terol.

3. Per causes justificades es podrà canviar algun menú.

4. En cas de necessitar RÈGIM el menú serà:

- Arròs blanc o verdura - pollastre, carn o peix a la planxa - poma o iogurt. (Cal, però, avisar prèviament a Secretaria)

ADAPTACIONS INTOLERÀNCIA AL GLUTEN	ADAPTACIONS INTOLERÀNCIA A LA LACTOSA
- Tots els plats de pasta i arrebossats amb farines adequades sense gluten. - Les mandonguilles, les hamburgueses, les botifarres, les salsitxes es faran amb farina sense gluten. - L'escola disposa de pa de motlle sense gluten, tant per dinar cada dia com per fer els picnics.	- Les olives, la truita, la vichyssoise, les mandonguilles, les hamburgueses, les botifarres, les salsitxes i la maionesa no porten llet. - Els llibrets seran sense formatge.

Els menús són elaborats per l'equip de cuina de l'escola i revisats per la Dietista-nutriccionista Laia Puigdemívol. Col·legiada nº CAT00769 pel CODINUCAT. S'han tingut en compte les orientacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya amb l'objectiu de promoure entre els nostres alumnes una dieta mediterrània equilibrada i uns hàbits alimentaris saludables.